Trança De Nata



1839

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco	
250g	Ovos	
50g	Leite Em Pó	
100g	Creme De Leite	
550ml	Água Gelada	
1kg	Brioche Brioche	
1kg	Pão Amigo Pão Amigo	



Acabamento

	80g	Leite Em Pó
	150g	Manteiga Sem Sal
	80g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO

- 01. Colocar o Zeelandia Brioche, o Zeelandia Pão Amigo e o leite em pó na masseira e misturar até homogeneizar.
- 02. Adicionar parte da água gelada (350 ml), os ovos e o creme de leite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.
- 03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 04. Dividir em partes de 100 g.
- 05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- 06. Modelar em formato trança de uma perna.
- 07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
- 08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
- 09. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro sem vapor.
- 10. Esfriar.

ACABAMENTO

- 01. Colocar a manteiga sem sal em uma panela e levar ao fogo até derreter.
- 02. Com o auxílio de um pincel, espalhar manteiga derretida sobre os pães.
- 03. Colocar o Zeelandia Áçúcar Gelado e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
- 04. Peneirar sobre os pães.
- 05. Embalar.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo:150°C por aproximadamente 12 minutos.

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 96 g

Validade

96 horas

Equipamentos

Masseira		
Forno		
Fogão		
Peneira		
Colher		
Panela		
Balança		
Assadeiras Lisas		
Pincel		
Recipiente		
Câmara De Fermentação		

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (er	Porção de 50g contém (em média):		
V. Energético (kcal)	175	9	
V. Energético (kJ)	739 kJ	9	
Carboidratos (g)	27	9	
Proteínas (g)	4.3	9	
Fibra Alimentar (g)	0.5	2	
Sódio (mg)	196	8	
Açúcares (g)	4.9 g	**	
Açúcares totais (g)	4.7		
Aç adicionados (g)	3.8	8	
Gorduras totais (g)	5.6	9	
Gorduras saturadas (g)	3.0	15	
Gorduras trans (g)	0	0	